



AKTUALNOŚCI

Mlekpól dba o środowisko

AKTUALNOŚCI

**Zmiany na stanowiskach
dyrektorskich w ZPM w Grajewie**

WYWIAD

**Rozmowy z nowo powołanymi
członkami Zarządu**

Wesołego Alleluja!

Z okazji nadchodzących świąt wielkanocnych
wszystkim Dostawcom, Pracownikom, Kontrahentom
i Klientom Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól
życzymy zdrowia, nadziei, pogody ducha i radości płynącej
ze Zmartwychwstania Pańskiego.

Serdecznych spotkań w gronie rodziny i przyjaciół,
chwili wytchnienia od codzienności,
smacznego jajka i mokrego śmigusa-dyngusa,
a także spokoju i duchowego bogactwa.

Niech ten wiosenny, świąteczny czas przyniesie Państwu
wszelką pomyślność, nadzieję i wiarę w lepsze jutro!

Życzą Rada Nadzorcza i Zarząd SM Mlekpól

Jan Zawadzki
Przewodniczący
Rady Nadzorczej

Tadeusz Mroczkowski
Prezes Zarządu
SM Mlekpól



Szanowni Członkowie, Dostawcy, Pracownicy SM Mlekpól!

Najnowszy numer „Echa Mlekpól” jest dla mnie szczególny, bo po raz pierwszy występuję na jego łamach w roli Prezesa SM Mlekpól. To nowe doświadczenie, a także moment w pewnym sensie inauguracyjny, choć prezesurę w Spółdzielni objąłem już trzy miesiące temu. Chciałbym zatem wszystkich Państwa serdecznie powitać i zapewnić, że nowa funkcja jest dla mnie zaszczytem, a jednocześnie zadaniem, które będę wypełniał najlepiej, jak tylko potrafię. Zarządowi SM Mlekpól, który do końca ubiegłego roku stał na czele firmy, troszcząc się o jej kondycję i rozwój, pragnę serdecznie podziękować za wszystko w imieniu własnym, jak i pracowników naszej Spółdzielni. Dziękujemy za zaangażowanie, wieloletni wysiłek, a także pomoc i radę, na które zawsze ze strony Prezesa Borawskiego, Prezesa Olszewskiego czy Pana Józefa Wysockiego mogliśmy liczyć. Jednocześnie zapewniam, że dołożymy wszelkich starań, by Spółdzielnia funkcjonowała sprawnie i osiągała jak najlepsze wyniki pod względem skupu i przerobu surowca, a także sprzedaży wyrobów gotowych.

W niniejszym wydaniu gazety znajdą Państwo informacje na temat aktualnych wydarzeń z życia Spółdzielni, w tym o zmianie na stanowiskach Dyrektora i Wicedyrektora ZPM w Grajewie, a także Dyrektora Wydziału Handlu SM Mlekpól.

Tradycyjnie już przedstawimy dane skupowe za ostatni okres, jak również krótkie podsumowanie tegorocznych zebrań rejonowych członków Spółdzielni. Nie zabraknie też informacji o nowościach produktowych i przyznanych firmie w ostatnim czasie nagrodach. Dalej znajdą Państwo wywiady z nowo powołanymi członkami Zarządu. Oprócz mnie na pytania o dotychczasową drogę zawodową czy ulubiony produkt Mlekpól odpowie Wiceprezes Zarządu Małgorzata Cebelińska.



Na kolejnych stronach „Echa...” zamieszczone zostały przygotowane przez PFHBiPM materiały informacyjno-edukacyjne dla hodowców. Najmłodszy w tym numerze pisma poznają natomiast ciekawostki dotyczące wielkanocnych zwyczajów i obrzędów.

Życzę Państwu miłej lektury!

Tadeusz Mroczkowski
Prezes Zarządu SM Mlekpól





Szanowni Członkowie i Pracownicy SM Mlekpól w Grajewie!



Czterdzieści lat wspólnie pracowaliśmy nad rozwojem naszej Spółdzielni. W tym czasie doświadczaliśmy epokowych przemian w procesach pozyskiwania mleka w gospodarstwach oraz przetwórstwa w naszych zakładach. Zaczynaliśmy w 1982 roku od jednego zakładu produkcyjnego i 35 milionów litrów mleka rocznie.

Dziś skup oscyluje w okolicach dwóch miliardów litrów, które przetwarzane są w 11 zakładach. Produkty Mlekpólu cieszą się dużym uznaniem na rynku krajowym i światowym, a marka Łaciate to lider wśród naszych wyrobów.

Prężny rozwój firmy jest powodem do dumy dla wszystkich, którzy w tym okresie powiększali produkcję mleka

w swoich gospodarstwach oraz realizowali zadania w zakresie jego przetwórstwa.

Dziękujemy Wam za czas wspólnej pracy oraz za odniesione sukcesy, obecnemu Zarządowi Mlekpólu życzymy skutecznej kontynuacji rozpoczętego przed laty dzieła oraz systematycznego rozwoju naszej Spółdzielni.

DZIĘKUJEMY!

**Edmund Borawski, Sławomir Olszewski,
Józef Wysocki**

DETERGENTY DO MYCIA I ODTŁUSZCZANIA W BRANŻY MLECZARSKIEJ

**GRUPA
AZOTY**
CHORZÓW



AZOSTERIL K

roztwór kwaśny

- niepieniący, skoncentrowany
- usuwa kamień wodny i mleczny oraz rdzę
- do: stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych, ceramiki

Zastosowanie:

- mycie kwaśne maszyn i urządzeń w systemach CIP
- mycie powierzchni i pomieszczeń w branży przetwórstwa mlecznego
- mycie chłodziarek do mleka
- mycie stacji pojenia cieląt

AZOSTERIL Z

roztwór zasadowy

- nisko pieniący, skoncentrowany
- usuwa zabrudzenia organiczne w tym białka, tłuszcze, woski, oleje i smary
- do: stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych, ceramiki

Zastosowanie:

- mycie zasadowe maszyn i urządzeń w systemach CIP
- mycie powierzchni i pomieszczeń w branży przetwórstwa mlecznego
- mycie chłodziarek do mleka
- mycie stacji pojenia cieląt



**Grupa Azoty
Zakłady Azotowe Chorzów S.A.**

ul. Narutowicza 15, 41-503 Chorzów
azoty.zach@grupaazoty.com
chorzow.grupaazoty.com
tel.: +48 32 7362 000



Aktualna sytuacja w skupie mleka

Globalna produkcja mleka pod koniec poprzedniego i na początku bieżącego roku wzrosła o około 0,4%. W Polsce w styczniu meldunkowy skup mleka wyniósł 1 053,8 mln litrów i był o 0,2% wyższy niż w styczniu 2022 roku. Cały poprzedni rok w Polsce zamknął się skupem 12 387,1 mln litrów, co stanowi wzrost o 2,2% w stosunku do 2021 roku.

Rok 2023 dla producentów mleka nie rozpoczął się dobrze. Wzrost globalnej produkcji i zmniejszony import mleka w Chinach wpłynęły na spadek cen przetworów mlecznych na rynku światowym. W naszym kraju dodatkowo wysoka inflacja zmniejszyła siłę nabywczą konsumentów, co poskutkowało mniejszym zapotrzebowaniem na produkty mleczne. Taka sytuacja spowodowała obniżenie cen wyrobów mleczarskich, a przetwórcy musieli w konsekwencji obniżyć ceny za mleko surowe. W pierwszych dwóch miesiącach 2023 roku cena płacona producentom mleka spadła średnio o 30 – 60 groszy, a w niektórych wypadkach nawet o ponad 1 zł. W styczniu średnia cena mleka wg GUS wyniosła 2,46 zł/litr. Według niektórych analityków rynkowych spadkowa tendencja może utrzymać się jeszcze przez kilka miesięcy. Dalsza dekoniunktura na rynku oraz zmniejszenie rentowności produkcji i przetwórstwa mleka – w wypadku słabszych ekonomicznie podmiotów – może doprowadzić do utraty przez nie płynności finansowej i w efekcie do zaprzestania nierentownej



działalności. W doniesieniach medialnych mówi się już o pierwszych przypadkach problemów z utrzymaniem płynności finansowej przez podmioty skupowe. Wpływ na taką sytuację ma przede wszystkim spadek cen na przetwory mleczarskie i jednoczesny wzrost kosztów przetwarzania mleka, a szczególnie wzrost kosztów czynników energetycznych, wynoszący nawet kilkaset procent.

Kazimierz Czernewski
Dyrektor Wydziału Skupu

Zebrania rejonowe członków Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie

W dniach 23 – 26 stycznia 2023 roku, zgodnie ze statutem, odbyły się zebrania rejonowe członków Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie. W 55 zebraniach, prowadzonych przez Zarząd i Dyrektorów Spółdzielni, uczestniczyło ponad 1300 członków-producentów mleka.

W trakcie spotkań zaprezentowano sprawozdania z działalności Zarządu i Rady Nadzorczej, uwzględniające wyniki gospodarcze przedsiębiorstwa w 2022 roku, omówiono bieżącą sytuację na rynku mleka oraz przedstawiono plany i zamierzenia na rok 2023.

Zebrania były okazją do dyskusji o aktualnej, niełatwej sytuacji na rynku mleka i sprawach nurtujących członków Spółdzielni. Szczególne miejsce w debatach zajęły

sprawy dotyczące spadku cen mleka i artykułów mleczarskich przy jednoczesnym wzroście kosztów produkcji i przetwarzania mleka. Tegoroczne zebrania rejonowe potwierdziły duże zainteresowanie członków bieżącym funkcjonowaniem naszej Spółdzielni, sytuacją na rynku i wyzwaniem stojącymi przed polskim mleczarstwem w najbliższej przyszłości.

31 stycznia 2023 odbyło się posiedzenie Rady Nadzorczej, na którym szczegółowo omówiono przebieg tegorocznych zebrań.

Kazimierz Czernewski
Dyrektor Wydziału Skupu



Zmiany na stanowiskach dyrektorskich w Zakładzie Produkcji Mleczarskiej SM Mlekpól w Grajewie

Z początkiem 2023 roku funkcję Dyrektora Zakładu Produkcji Mleczarskiej SM Mlekpól w Grajewie powierzono Piotrowi Dzięgielewskiemu, który w grajewskim oddziale mleczarni od dwóch lat pełnił funkcję Zastępcy Dyrektora. Jego wcześniejsze obowiązki przejął Marcin Piskorski, w latach 2020–2022 pracujący w Mlekpolu na stanowisku Kierownika Wydziału Mechanicznego i Wydziału Energetycznego.

Zmiany kadrowe na stanowiskach dyrektorskich w ZPM w Grajewie spowodowane były objęciem od 01.01.2023 roku przez Tadeusza Mroczkowskiego, dotychczasowego Dyrektora zakładu, prezesury w SM Mlekpól.

Nowo powołany Dyrektor Piotr Dzięgielewski z przedsiębiorstwem związany jest od lipca 2009 roku, natomiast jego Zastępca Marcin Piskorski – od sierpnia 2012 roku.

Objęcie stanowiska Dyrektora ZPM w Grajewie traktuję jako wyróżnienie, ale też wielkie zobowiązanie. Dziękuję zarówno ustępującemu, jak i nowemu Zarządowi Spółdzielni za pokładane we mnie zaufanie. Dołożę wszelkich starań, by grajewski oddział Mlekpolu wciąż dynamicznie się rozwijał i sprawnie funkcjonował dzięki dalszej optymalizacji i specjalizacji produkcji – mówi Piotr Dzięgielewski, Dyrektor Zakładu Produkcji Mleczarskiej SM Mlekpól w Grajewie.

Zakład Produkcji Mleczarskiej SM Mlekpól w Grajewie działalność gospodarczą prowadzi od 1980 roku i jest najstarszym, a zarazem największym oddziałem przedsiębiorstwa. W kilku działach produkcyjnych powstaje tu szeroki asortyment wyrobów mleczarskich: produkty UHT, masło i miksy tłuszczowe, twarogi, serki ziarniste, mleko w proszku i sery konfekcjonowane.

WYBIERZ SWÓJ silozet®



silozet®

wysokiej jakości 5-warstwowa folia do bel wyprodukowana w Polsce metodą wydmuchu.

W każdym sezonie już od ponad 20 lat **silozet®** gwarantuje najlepszą folię do owijania kiszonki, idealną dla uzyskania optymalnych wartości pokarmowych niezbędnych do prawidłowego rozwoju i produkcji bydła mięsnego i mlecznego.

Specyfikacja techniczna:

Grubość (mm)	Szerokość (mm)	Długość (mb)	Waga (kg)
0,025	500	1800	22,5
0,023	500	2000	22,5

Grubość (mm)	Szerokość (mm)	Długość (mb)	Waga (kg)
0,025	750	1500	28,5
0,023	750	1650	28,5

WARTOŚCI: **silozet**

1. wytrzymałość
2. odporność na przebicie
3. elastyczność
4. stabilność UV
5. idealne przywieranie

Opatentowana formuła 4G klej aplikowany do czterech warstw folii
Zapytaj o Najlepszy produkt w swoim punkcie sprzedaży!



Centrum Folia Zetfol, ul. Lipnowska 63a, 87-100 Toruń
tel. +48 56 654 83 82, e-mail: marketing@zetfol.pl, www.silozet.pl

#KupujŚwiadomie!

PRODUKT
POLSKI

Original 5-Layer Blown Film For Wrapping

Oryginalna 5-warstwowa Folia Blown

ISO
9001:2015



Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól ma nowego Dyrektora Wydziału Handlu

Z dniem 01.01.2023 roku funkcję Dyrektora Wydziału Handlu SM Mlekpól objął Piotr Jankowski, dotychczasowy Kierownik Wydziału ds. Operacji Logistyczno-Handlowych, który zastąpi na tym stanowisku Małgorzatę Cebelińską, obecną Wiceprezes Zarządu Spółdzielni.

Małgorzata Cebelińska, która z Mlekpolem związana jest od 25 lat, funkcję Dyrektora Wydziału Handlu pełniła od lutego 2018 roku do grudnia 2022 roku, kiedy to na mocy uchwały Rady Nadzorczej SM Mlekpól objęła stanowisko Wiceprezesa Zarządu. Jej wcześniejsze obowiązki z początkiem nowego roku przejął Piotr Jankowski, pracujący w Spółdzielni od 2009 roku.

Objęcie stanowiska Dyrektora Handlu to wyróżnienie, za które chciałbym bardzo podziękować zarówno ustępującemu, jak i nowemu Zarządowi Spółdzielni. To również wyzwanie, na które po blisko 14 latach pracy w Mlekpole – czuję się gotowy – mówi Piotr Jankowski, Dyrektor Wydziału Handlu SM Mlekpól w Grajewie.



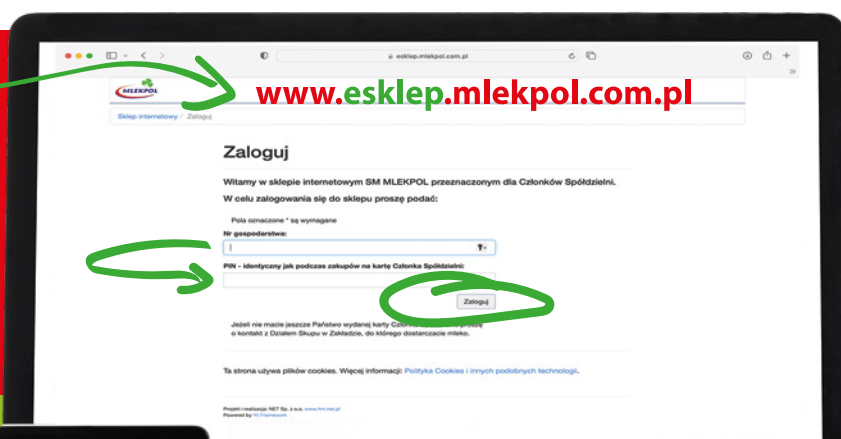
Od początku swego istnienia Spółdzielnia dba o potrzeby kolejnych pokoleń konsumentów, tworząc różnorodny i nowatorski asortyment. Produkty Mlekpola są doceniane nie tylko na rodzimym rynku, ale także zagranicą. Niemal 30% produkcji eksportowane jest do ponad 100 państw na całym świecie, w tym do krajów Dalekiego i Bliskiego Wschodu, a kultowe mleko Łaciate można kupić już na 6 kontynentach.



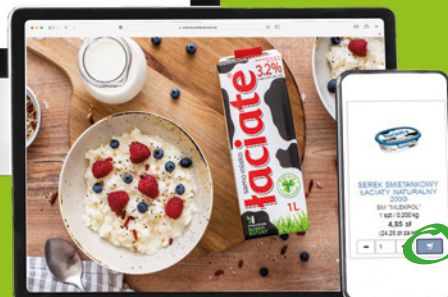
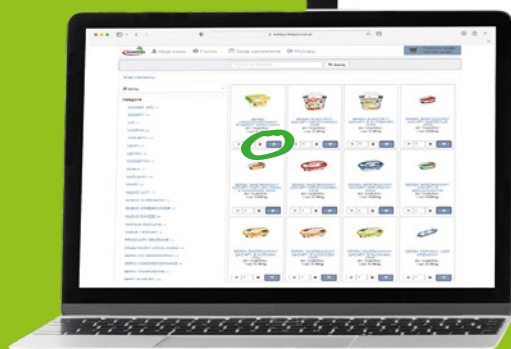
Sklep internetowy z produktami SM MLEKPOL

z dostawą do domu!

1. Wejść na stronę:
2. Użyj danych do logowania, takich jak przy zakupach na kartę Członka Spółdzielni SM MLEKPOL.



3. Zamów produkty z dostawą do domu! Twoje produkty dostarczy cysterna odbierająca mleko.
4. Ciesz się smakiem mlecznych produktów na co dzień...





Kryształowe Krowy rozdane



W czwartek 22 grudnia 2022 roku w sali konferencyjnej Wydziału Handlu SM Mlekpól odbyła się uroczysta Wigilia firmowa z udziałem ustępującego, jak i nowo powołanego Zarządu Spółdzielni, członków Rady Nadzorczej – z Przewodniczącym Janem Zawadzkim na czele, Dyrektorów poszczególnych ZPM-ów, kadry kierowniczej, pracowników, duchownych i innych zaproszonych gości.

Przybyłych powitał występujący w roli konferansjera Piotr Jankowski, ówczesny Kierownik Działu ds. Operacji Logistyczno-Handlowych, a obecny Dyrektor Wydziału Handlu, który następnie przekazał głos Prezesowi Edmundowi Borawskiemu. Ten, przedstawivszy nowy skład Zarządu w osobach Tadeusza Mroczkowskiego, Małgorzaty Cebelińskiej, Zbigniewa Groszyka i Pawła Pasternaka, złożył wszystkim bożonarodzeniowe i noworoczne życzenia.

Czym jest Kryształowa Krowa?

SM Mlekpól tworzą przede wszystkim ludzie! Celem inicjatywy stworzenia niepowtarzalnej nagrody, jaką jest statuetka Kryształowej Krowy, było uhonorowanie pracy rolników, którzy szczególnie zaangażowali się w rozwój hodowli i produkcji mleka wysokiej jakości – tym samym budując potęgę Mlekpólu. Wyróżnienie to jest nie tylko nagrodą za największe ilości produkowanego w gospodarstwie mleka, ale również pokazuje wzorcowe gospodarstwa, w których stosowane są najnowsze technologie

Po wspólnej modlitwie i odśpiewaniu kolędy przyszedł czas na gwóźdź programu – wręczenie statuetek Kryształowej Krowy, które tym razem otrzymało grono trzynastu szacownych laureatów. Znalazło się wśród nich jedenaścioro pracowników Spółdzielni, zaś dwunastą statuetkę za sprzedaż pierwszego miliona litrów mleka w roku 2013 otrzymali Państwo Regina i Jan Zawadzczy.

Poniżej przedstawiamy listę wszystkich nagrodzonych osób i serdecznie gratulując im zdobytego wyróżnienia, dziękujemy za ich długoletnią, ciężką pracę i wkład w rozwój naszej Spółdzielni.

w zakresie hodowli zwierząt, nowoczesne systemy obsługi i zarządzania stadem.

Z biegiem czasu nagrodę zaczęto przyznawać także pracownikom Mlekpólu, jako wyróżnienie za ich wkład w rozwój Spółdzielni.



Lista Laureatów

1. Bożena Ornowska

– za długoletnią pracę i wkład w rozwój Mlekpól RN i Zarząd SM Mlekpól

2. Witold Włodkowski

– za długoletnią pracę i wkład w rozwój Mlekpól RN i Zarząd SM Mlekpól

3. Marcin Piwowarczyk

– za długoletnią pracę i wkład w rozwój Mlekpól RN i Zarząd SM Mlekpól

4. Szczepan Skomra

– za długoletnią pracę i wkład w rozwój Mlekpól RN i Zarząd SM Mlekpól

5. Zofia Borkowska

– za długoletnią pracę i wkład w rozwój Mlekpól RN i Zarząd SM Mlekpól

6. Barbara Piekarska

– za długoletnią pracę i wkład w rozwój Mlekpól RN i Zarząd SM Mlekpól

7. Janusz Bartoszewicz

– za długoletnią pracę i wkład w rozwój Mlekpól RN i Zarząd SM Mlekpól

8. Jan Łopatowski

– za długoletnią pracę i wkład w rozwój Mlekpól RN i Zarząd SM Mlekpól

9. Grażyna Nikonowicz

– za długoletnią pracę i wkład w rozwój Mlekpól RN i Zarząd SM Mlekpól

10. Jadwiga Kownacka

– za długoletnią pracę i wkład w rozwój Mlekpól RN i Zarząd SM Mlekpól

11. Alicja Łuć

– za długoletnią pracę i wkład w rozwój Mlekpól RN i Zarząd SM Mlekpól

12. Regina i Jan Zawadzcy

– gratulujemy sprzedaży pierwszego miliona litrów mleka w 2013 roku
Zarząd SM Mlekpól





Mlekpól na Gulfood 2023 w Dubaju

Tegoroczna, 28. edycja targów spożywczych Gulfood w Dubaju trwała od 20 do 24 lutego. Jako jedna z największych imprez wystawienniczych w regionie Bliskiego i Środkowego Wschodu Gulfood 2023 zgromadził ponad 5000 uczestników z przeszło 125 krajów. Wśród wystawców nie zabrakło Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Grajewie.

Targi Gulfood to jedno z najważniejszych wydarzeń branży spożywczej na świecie, w którym Mlekpól bierze udział regularnie od kilku lat.

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól ponownie powróciła do Dubaju z ofertą produktów najwyższej jakości, które w regionie Bliskiego i Środkowego Wschodu od lat cieszą się uznaniem i popularnością wśród kontrahentów. Tegoroczna edycja targów Gulfood zapowiada się dla Mlekpólu równie obiecująco jak poprzednie, a największe zainteresowanie klientów, między innymi z Indii, Filipin, Jemenu, Uzbekistanu czy Libii, budzą zwłaszcza wyroby o długim terminie przydatności do spożycia: mleko UHT, proszki mleczne czy ser mozzarella pod marką Mlekpól – relacjonował obecny na targach Tomasz Trzaska, Kierownik Działu Handlu Zagranicznego.

Kraje Bliskiego i Środkowego Wschodu stanowią dla grajewskiej Spółdzielni ważny kierunek eksportowy, a spotkania w trakcie targów Gulfood 2023, dając szansę na zaprezentowanie oferty dodatkowemu gronu potencjalnych klientów, wiążą się ze zwiększeniem możliwości sprzedażowych Mlekpólu w państwach arabskich, azjatyckich i afrykańskich.



Produkty SM Mlekpól nagrodzone w prestiżowym badaniu Najlepszy Produkt

Śmietanka pasteryzowana Łaciata 30% i Desery z maślanką od SM Mlekpól zostały wyróżnione w 12. edycji badania Najlepszy produkt – Wybór Konsumentów 2023. Zwycięzców w 45 kategoriach, spośród 250 nowości (produktów i linii) z branż spożywczej, chemicznej oraz kosmetycznej, wybrali konsumenci ankietowani przez instytut GfK Polonia.

Celem ogólnopolskiego badania Najlepszy Produkt – Wybór Konsumentów, organizowanego przez Wydawnictwo Gospodarcze, jest wyłonienie najlepszych nowości, które trafiły do sprzedaży w ciągu minionego roku. Ich wybór odbywa się na podstawie opinii konsumentów.

Wśród nagrodzonych debiutów rynkowych znalazły się dwa produkty Mlekpólu: śmietanka pasteryzowana Łaciata 30% (w kategorii Produkty i akcesoria do pieczenia ciast) oraz linia Deserów z maślanką (w kategorii Produkty mleczne).

Wyniki tegorocznego badania Najlepszy Produkt to dowód, że wprowadzane przez Spółdzielnię Mleczarką Mlekpól nowości zyskały uznanie najbardziej wymagających jurorów, jakimi są sami konsumenci. Tym bardziej czujemy się więc docenieni i zmotywowani do dalszej pracy nad poszerzaniem naszych marek o kolejne innowacyjne produkty najwyższej jakości – mówi Dorota Grabowska, Kierownik Działu Marketingu SM Mlekpól.

Szczegółowe informacje na temat zwycięskich nowości rynkowych w badaniu Najlepszy Produkt – Wybór Konsumentów 2023 dostępne są w Internecie na: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/arttykul/najlepszy-produkt-2023-wybor-konsumentow-oto-wyniki-najnowszej-edycji-badania>.



Mlekoop z nagrodami gospodarczymi

W styczniu 2023 roku Instytut Europejskiego Biznesu zbadał wyniki finansowe prawie 97 tysięcy polskich przedsiębiorstw z lat 2019 – 2020, w rezultacie czego 835 firm z województwa podlaskiego zdobyło tytuł Geparda Biznesu, zaś 665 okazało się Brylantami Polskiej Gospodarki. Pośród laureatów konkursów nie mogło zabraknąć także Spółdzielni Mleczarskiej Mlekoop.

Pierwsza edycja konkursu Geparda Biznesu odbyła się w 2006 roku. Do dzisiaj w jego ramach analizie poddano wyniki finansowe 200 tysięcy podmiotów.

Tytuł Geparda Biznesu 2022 uzyskały firmy, w wypadku których średnia ze stosunku dynamik zysku i przychodów w latach 2019 – 2020 wyniosła ponad 10%.

Drugi z konkursów przeprowadzany jest od 2008 roku. Jego laureatami za rok 2022 zostały przedsiębiorstwa, których oszacowana wartość rynkowa wyniosła w marcu 2021 roku więcej niż 10 milionów złotych.

Wyliczenia Instytutu Europejskiego Biznesu w wypadku każdego z konkursów przeprowadzono na bazie najnowszych danych finansowych z Krajowego Rejestru Sądowego.

Mlekoop dba o środowisko i wprowadza opakowania z nowym rodzajem nakrętek



W trosce o naturę Mlekoop stosuje nowe nakrętki, na stałe połączone z kartonowymi opakowaniami wybranych produktów. Dzięki temu korki podlegać będą recyklingowi wraz z opakowaniem i nie trafią na wysypisko czy do morza, co w oczywisty sposób przyczyni się do ochrony środowiska naturalnego.

Powodem wprowadzenia nowego typu nakrętek jest przede wszystkim dążenie do zmniejszenia ilości plastikowych śmieci, a tym samym przeciwdziałanie zanieczyszczeniu środowiska. Przytwierdzenie zakrętek do opakowania pomoże bowiem w prawidłowym sortowaniu i przetwarzaniu wszystkich jego elementów.

Korki opakowań mleka czy śmietanek Łaciątych opracowane zostały przez firmę Tetra Pak w celu zachowania zgodności z wytycznymi dyrektywy, w myśl której unijni producenci napojów, sprzedawcy detaliczni, a także importerzy będą od lipca 2024 roku zobowiązani do stosowania zakrętek zaprojektowanych tak, aby pozostawały one przymocowane do pojemników. Większość nowego typu nakrętek Tatra Paku jest także wytwarzana przy użyciu zmniejszonej ilości plastiku.





ZPM w Radomiu uczestniczy w projekcie „Mój zawód – moja przyszłość”



W związku z tym, pod koniec grudnia 2022 roku, Biuro Przedsiębiorczości i Obsługi Inwestora Urzędu Miejskiego w Radomiu – wspólnie z Radomskim Klastrem Metalowym – zorganizowało spotkanie dotyczące promocji kształcenia. Było ono formą docenienia pełnego zaangażowania udziału radomskiego ZPM w projekcie. Pisemne podziękowania za budowanie wizerunku Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w trakcie spotkań z uczniami z rąk Wiceprezydentki Radomia Katarzyny Kalinowskiej otrzymały pracujące w tutejszym zakładzie mleczarskim Joanna Gruda oraz Małgorzata Iżmańska.

SM Mlekpól O/ZPM w Radomiu jest jedną z wielu miejscowych firm, które od 2019 roku uczestniczą w projekcie „Mój zawód – moja przyszłość” i zaoferować może doskonałą ścieżkę kariery zawodowej. Wspomniany program realizowany jest we współpracy z pracownikami Radomskiej Strefy Gospodarczej wraz z lokalnymi przedsiębiorcami i przedstawicielami Uniwersytetu Technologiczno-Humanistycznego. Skierowany jest do uczniów klas maturalnych oraz ósmoklasistów, a jego głównym zadaniem jest zaprezentowanie atutów Radomia jako idealnego miejsca do życia, także pod względem zawodowym. Dobór odpowiedniej bazy edukacyjnej to klucz do rozwoju w pracy. Zdobytą wiedzę teoretyczną, połączoną z praktycznymi umiejętnościami w rzeczywistych warunkach pracy, daje wiele możliwości samym zainteresowanym, jak również rozwijającym się przedsiębiorcom, którzy mogą zatrudniać przygotowane w tym systemie kadry. Jest to szczególnie ważne w mleczarstwie, gdyż nie funkcjonują już zasłużone niegdyś techniki mleczarskie, które przygotowywałyby chętnych do zawodu mleczarza.

W roku 2023 planowana jest kontynuacja programu i dalszy udział w stacjonarnych spotkaniach z uczniami, jak również następne wizyty w zakładzie produkcyjnym Mlekpól, które zaowocują pozyskiwaniem dobrych specjalistów na wielu płaszczyznach, a co za tym idzie – dalszym rozwojem i unowocześnianiem produkcji.





Nowa linia do miksowania serków w ZPM Radom

W styczniu 2023 roku w ZPM w Radomiu została uruchomiona linia z oferty firmy TREPKO S.A. do miksowania i pakowania zbiorczego w kartony serków Łaciaty: śmietankowych 135 g oraz puszystych śmietankowych 150 g. 24 stycznia działanie nowej linii zaprezentowano rolnikom, członkom Spółdzielni i producentom mleka, na czele z Przewodniczącym Rady Nadzorczej SM Mlekoopol Janem Zawadzkim, który tego dnia uczestniczył także w zebraniach rejonowych i zapoznał się z problemami dostawców w naszym rejonie.



Nowa maszyna pozwoli na usprawnienie pracy działu produkcji, zapewni płynność i szybkość miksowania serków dla sieci sklepów Biedronka, Lidl, Netto oraz ALDI. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych największych odbiorców, staramy się dostosować do ich wymagań i dlatego na sklepowych półkach w jednym opakowaniu zbiorczym znaleźć można kilka smaków serka.

Proces techniczny pakowania polega na podawaniu wychłodzonego produktu w skrzynkach na transportery doprowadzające je do czterech stanowisk robotów. Za pomocą specjalnych chwytaków odpowiednie smaki serków

wyjmowane są ze skrzynek i odkładane w sklejoną wcześniej karton, umieszczony na transporterze. Tak skomponowane układy smaków wyjeżdżają z sekcji robotów na transporter rolkowy, z którego są pobierane przez operatora i układane na paletach.



Jak wykazują analizy, w 2022 roku ilościowa dynamika sprzedaży wzrosła o 42% w stosunku do roku poprzedniego. Do tego wyniku przyczynił się rozwój ZPM w Radomiu, jak i niesłabnące zainteresowanie produktami marki Łaciate. Serki śmietankowe i puszyste tworzone są z najwyższej jakości mleka, bez dodatku zagęstników czy konserwantów. Naturalny smak sprawia, że są one idealne na kanapkę, ale również jako dodatek do sosów, kremów i wszelkiego rodzaju potraw.





Nowości produktowe

Mozzarella od Mlekpola teraz do kupienia także w plastrach



Ser mozzarella należy do serów niedojrzewających typu pasta filata. Dzięki temu po zapieczeniu ciągnie się i rumieni. To pełnowartościowa i smaczna podstawa posiłku. Źródło białka, witamin, a także naturalnie występujących minerałów: wapnia, cynku i potasu. Ser mozzarella marki Mlekpola idealnie komponuje się z makaronami i zapiekankami. Pasuje też do pizzy i tostów. Użycie na kanapce lub na desce serów poszerzy natomiast możliwości jego zastosowania i pozwoli docenić walory wynikające z prostego składu. Dotąd mozzarella od SM Mlekpola dostępna była w kostce 300 g, w blokach ok.: 1 kg i 2,5 kg, w pałce ok. 2 kg, a także w wersji tartej 150 i 500 g. Teraz, wychodząc naprzeciw potrzebom konsumentów oraz dbając o ich czas i wygodę, Spółdzielnia wprowadza na rynek mozzarellę w plastrach w praktycznych opakowaniach 150 g. Niska gramatura produktu zapewni łatwość przechowywania, a w wypadku małych gospodarstw domowych przyczyni się także do niemarnowania żywności.

Ayran - turecka klasyka dostępna pod marką Mlekpola

Polacy dużo poróżują i są otwarci na nowe smaki, toteż po powrocie do kraju szukają produktów spożywczych, które poznali zagranicą. Jednym z takich wyrobów mleczarskich jest Ayran, cieszący się coraz większą popularnością turecki napój jogurtowy, teraz dostępny także pod marką Mlekpola. Składa się on jedynie z trzech składników: jogurtu, wody i soli. Ayran ma konsystencję idealną do picia, doskonale orzeźwia i gasi pragnienie w upalne dni, a jeżeli chcemy spotęgować jego chłodzące właściwości, możemy go spożywać z dodatkiem lodu lub mięty. Dzięki poręcznemu opakowaniu z kategorii on the go o pojemności 330 mililitrów, które chroni produkt przed działaniem promieni słonecznych, Ayran od Mlekpola świetnie sprawdza się jako samodzielna przekąska poza domem. Doskonale komponuje się z ostrymi daniami. Pasuje też na przykład do wytrawnych pierogów czy placków ziemniaczanych, a tradycyjnie podawany jest w towarzystwie kebaba.





Wywiad z Prezesem Zarządu SM Mlekpól Tadeuszem Mroczkowskim

Od ilu lat jest Pan związany zawodowo z SM Mlekpól i czym do tej pory zajmował się Pan w Spółdzielni?

Z Mlekpolem związany jestem od 27 lat. Pracę w Spółdzielni rozpocząłem w 1995 roku i przeszedłem praktycznie wszystkie szczeble kariery. Najpierw był staż, w trakcie którego przez 6 miesięcy pracowałem jako operator maszyn pakujących. Następnie awansowałem na zastępcę Kierownika Działu UHT, a później na zastępcę Dyrektora, przez dwa lata przed objęciem prezesury pełniłem natomiast funkcję Dyrektora OZPM w Grajewie.

Jaki produkt z bogatej oferty Mlekpól jest Pana ulubionym i dlaczego?

Moim ulubionym produktem jest oczywiście mleko Łaciate, które na rynek wprowadzone zostało w tym samym czasie, gdy rozpoczynałem pracę w Mlekpole. Mogłem wówczas osobiście obsługiwać maszynę, która wyprodukowała pierwsze opakowania tego produktu. Wiąże się to jednocześnie z przełomowym okresem dla firmy, gdyż powstanie marki Łaciate stało się i nadal pozostaje motorem napędowym dla całej Spółdzielni, jako że rodzina produktów Łaciatych od 1995 roku stale się rozrasta.

Jakie były dotąd największe wyzwania na Pana zawodowej drodze? Co natomiast uważa Pan za największy sukces?

Do tej pory największym wyzwaniem było kierowanie macierzystym zakładem Spółdzielni w Grajewie, wytwarzającym obecnie najszerzą gamę produktów (mleko i śmietanki UHT, masło, serki ziarniste, twarogi, mleko w proszku oraz sery konfekcjonowane) i mającym tym samym największą liczbę pracowników. Przez dotychczasowe lata uczestniczyłem w ciągłej modernizacji zakładu, wprowadzaniu nowych technologii oraz w pracy nad zapewnieniem najwyższej jakości między innymi marce Łaciate, która jest obecnie najcenniejszą i najbardziej rozpoznawalną marką na rynku mleczarskim.

Co chciałby Pan wnieść do Zarządu, jakie ma Pan plany związane z objęciem nowego stanowiska? Jakie cele sobie Pan stawia?

Zastąpienie poprzednika, który pracował na tym stanowisku ponad 40 lat i tak naprawdę budował SM Mlekpól



od podstaw, na pewno nie będzie łatwe, ale wraz z całym nowym zespołem, powołanym jednogłośnie przez Radę Nadzorczą, z pewnością sprostamy temu zadaniu. Wszyscy członkowie nowego Zarządu od początku realizują swe kariery zawodowe w Mlekpole i nadal będą zajmować się tym, na czym znają się najlepiej. Każdy z nas jest specjalistą w innej dziedzinie: technice, produkcji, handlu i finansach, co z pewnością pozwoli na sprawne zarządzanie Spółdzielnią.

Trudno mówić dziś o dalekosiężnych planach. Realia są wyjątkowo trudne z uwagi na dynamiczną sytuację rynkową, najwyższą od 26 lat inflację, szalejące ceny energii i wciąż trwającą wojnę w Ukrainie. Wszystko to sprawia, że najważniejszym zadaniem Spółdzielni w tym czasie jest zapewnienie stabilnego funkcjonowania tysiącom naszych dostawców, a także pracownikom i firmom związanym z Mlekpolem przez wszystkie lata jego działalności.

Za cel stawiam sobie realizację wizji rozwoju i pracę nad utrzymaniem przez Spółdzielnię pozycji lidera na rynku mleczarskim. Na pewno będę przy tym otwarty na głos Spółdzielców, bo to oni są największą siłą SM Mlekpól.

Wywiad z Wiceprezes Zarządu SM Mlekpól Małgorzatą Cebelińską

Od ilu lat jest Pani związana zawodowo z SM Mlekpól i czym do tej pory zajmowała się Pani w Spółdzielni?

Ze Spółdzielnią Mleczarską Mlekpól związana jestem od początku swojej drogi zawodowej, to jest od 25 lat. Do lutego 2018 roku, pracując na stanowisku Kierownika Działu Handlu Zagranicznego, zajmowałam się sprzedażą i promocją wyrobów Mlekpól przede wszystkim poza granicami kraju. Następnie do grudnia 2022 roku – jako Dyrektor Wydziału Handlu – zarządzałam całością sprzedaży i obszarami z nią związanymi. Ostatnie lata mojej pracy to również kształtowanie wizerunku firmy poprzez komunikację wewnątrz i na zewnątrz przedsiębiorstwa, dzięki standardowym narzędziom, takim jak wypowiedzi eksperckie czy wystąpienia w roli prelegenta podczas konferencji branżowych, a także za pomocą nowoczesnych mediów pośredniczących. Oprócz tego w zakresie moich obowiązków znalazło się wyznaczanie kierunków i celów strategii marketingowej oraz szeroko pojętej edukacji polskiego konsumenta.

Jaki produkt z bogatej oferty Mlekpól jest Pani ulubionym i dlaczego?

To bardzo trudne pytanie, bo w mojej lodówce zawsze znajduje się szeroki wybór produktów Mlekpól. Na pewno wynika to z faktu, że robię zakupy na zapas, a dodatkowo każdy z członków rodziny ma inne upodobania. Natomiast pewne wyroby, bez względu na moje czy bliskich zachcianki, są obowiązkowe na liście zakupowej i należą do nich: kefir, maślanek, jogurt naturalny, ser w plastrach, masło i mleko z Mlekpól. Produkty przekąskowe konsumuję najczęściej na drugie śniadanie lub podczas podróży i wtedy sięgam po serek cottage light, grani ze szczypiorkiem lub po twarożek ze śmietanką, cebulką i pieprzem, a jeśli mam ochotę na coś słodkiego, to oczywiście wybieram serek Rolmlec z laską wanilii, deser maślankowy z nata de coco, jogurt pitny z serii Milko lub mojego faworyta – Łaciaty ananas-kokos bez laktozy. A dlaczego tych produktów jest tak wiele i dlaczego są one z Mlekpól? – bo to wyroby bezpieczne, wysokiej jakości i o prostym składzie, gdyż wytwarzane są z mleka od naszych Producentów-Spółdzielców, a nade wszystko – niezwykle smaczne.

Jakie były dotąd największe wyzwania na Pani zawodowej drodze? Co natomiast uważa Pani za największy sukces?

Przez 25 lat pracy mierzyłam się z wieloma wyzwaniami, które wymagały ode mnie ciągłego rozwoju i doskonalenia. Miałam wymagających szefów, ale też nowoczesnych, posiadających wizję rozwoju przedsiębiorstwa, której to byłam realizatorem. W czasach fuzji i przejęć innych Spółdzielni musiałam sprawnie wdrażać w strukturę Mlekpól komunikację,

działalność eksportową i sprzedaż nowego asortymentu. Na szczęście nigdy nie bałam się wyzwań, wręcz przeciwnie, ceniłam tę zmienność, a często nieprzewidywalność, szczególnie otoczenia biznesowego. Największy mój wkład w sukces Spółdzielni to fakt, że marka Mlekpól jest dziś znana na całym



świecie. Wielkość firmy, różnorodność asortymentu eksportowego, ale przede wszystkim jakość i bezpieczeństwo produkcji to główne wartości, które umożliwiły budowanie dobrego imienia Mlekpól. Dlatego Spółdzielnia od lat cieszy się uznaniem na światowych rynkach i obsługuje wymagających klientów z różnych egzotycznych krajów. W procesie rozwoju szczególnie ważny jest czynnik ludzki, dlatego przez większość lat pracy budowałam zespoły – na początku te małe, w ramach działu eksportu, a potem dużo większe, bo obejmujące cały Wydział Handlu, którego praca odbywa się w systemie rozproszonym, tzn. nie tylko w Grajewie, ale również w innych zakładach Spółdzielni. Budowanie zespołów to nieprzerwany i żmudny proces, jednak konieczny do osiągnięcia wyznaczonych celów biznesowych.

Co chciałaby Pani wnieść do Zarządu, jakie ma Pani plany związane z objęciem nowego stanowiska? Jakie cele sobie Pani stawia?

Obecnie, pełniąc funkcję Wiceprezesa Zarządu Spółdzielni, oprócz dobrze znanego mi obszaru, będę również, mierząc się z kolejnymi wyzwaniami, nadzorować prace z zakresu zarządzania jakością, innowacji, jak i rozwoju nowych produktów. To duże wyzwanie, ale jestem na nie gotowa i chcę do tych zmian zapalić ludzi. Ponadto będę uczestniczyć w realizacji wszystkich celów, jakie wypracujemy wspólnie z pozostałymi członkami Zarządu, pod przewodnictwem Prezesa Tadeusza Mroczkowskiego. Pomysłów, które zapewnią firmie dalszy dynamiczny rozwój oraz zabezpieczą interes właścicieli Spółdzielni, już dzisiaj nie brakuje. Mamy więc bazę do dalszej pracy. Natomiast z punktu widzenia handlu najpoważniejszym celem Mlekpól jest sprostanie oczekiwaniom coraz bardziej wymagających konsumentów. Zwłaszcza ewolucja percepcji i zapotrzebowania w wypadku młodego pokolenia zmusza nas do czujności i szybkiego reagowania na jego potrzeby. Również sposób przekazu i dotarcia do tych osób jest dziś zupełnie inny niż jeszcze kilka lat temu. Na szczęście nasz młody i ambitny zespół z pasją realizuje te wyzwania.



Kolejny krok ku mleku A2 na polskich stołach



Niedawno zakończyły się prace w ramach projektu „A2A2 – nowa droga produktów mlecznych – zastosowanie selekcji genomowej w produkcji żywności o obniżonej alergenicności”. Inicjatywa Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka dała obiecujące rezultaty. Zdaniem organizacji mleko o obniżonej alergenicności może otworzyć nowe perspektywy rozwojowe dla polskich hodowców oraz podmiotów produkujących wyroby mleczarskie.

Potencjał ukryty w polskim mleku

„A2A2 – nowa droga produktów mlecznych...” to pierwsza w Polsce inicjatywa poświęcona mleku o obniżonej alergenicności. Ma ona zbadać szanse rozwoju rodzimego rynku mleka A2A2, a docelowo otworzyć nowe perspektywy przed hodowcami bydła. „Dzięki genotypowaniu krów mlecznych możliwe będzie wprowadzenie do polskich sklepów zupełnie nowej jakości: mleka i przetworów o obniżonej alergenicności. Zanim jednak zobaczymy je na półkach,

musimy spopularyzować wiedzę na temat właściwości mleka A2A2 i wyodrębnić subpopulację krów o konkretnym genotypie” – przypomina Leszek Hądzlik, Prezydent Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka.

„Obecnie w naszych laboratoriach prowadzimy badania pilotażowe, które ocenią potencjał polskich stad pod kątem produkcji mleka A2A2. Analizujemy próbki pobrane od poszczególnych zwierząt, by w każdej zgłoszonej do programu hodowli wyodrębnić populację krów z genotypem A2A2 oraz zapasową grupę o genotypie A1A2. W ramach selekcji genomowej i kojarzenia uwarunkowanego – od tych zwierząt będzie można uzyskać mleko o konkretnych właściwościach” – mówi prezydent Leszek Hądzlik.

Mleko A2A2, czyli powrót do źródeł

Potrzeba tak dokładnego genotypowania zwierząt wynika z faktu, że krowy z genotypem A2A2 dają mleko zawierające jedynie beta-kazeinę A2. Ten rodzaj mleka cechuje wyższa przyswajalność: jest łatwiejsze do strawienia niż mleko konwencjonalne, a przez to stanowi dobry wybór dla osób z nietolerancją pokarmową. Potencjał mleka A2A2 (zwanego też mlekiem A2) dawno już odkryto w USA i Europie Zachodniej. Funkcjonuje tam jako produkt dla osób o specjalnych potrzebach, a także jako mleko pierwotne. W Polsce, gdzie jeszcze nie oddziela się od siebie stad mlecznych z różnymi genotypami, w sklepach można spotkać mleko mieszane, czyli z beta-kazeiną A1, jak i A2, bo znaczna część krów produkuje obie jego formy. Jednak mleko z kazeiną A2 jest wariantem bardziej pierwotnym – zanim



europjskie krowy wykształciły mutację A1, kilka tysięcy lat temu dawały wyłącznie mleko A2, które od A1 różni się tylko jednym z 209 aminokwasów w łańcuchu białek. Nie ma między nimi żadnych dysproporcji smakowych, zapachowych czy różnic w konsystencji, a jedyna różnica to funkcjonalna, na poziomie przyswajalności. Właściwości mleka A2 są wprawdzie związane z genetyką, ale już samo mleko tego typu to produkt w 100% naturalny, bez jakichkolwiek modyfikacji.

Mleko A2A2 szansą dla hodowców

Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka wiąże z mlekiem A2 duże nadzieje. Jako łatwiej przyswajalne przez organizm, mleko A2 pozwoli polskim przetwórcom dotrzeć do większej grupy konsumentów – głównie tych, którzy rezygnują z nabiału z powodów zdrowotnych. Dla alergików stanie się szansą na wzbogacenie diety o niezbędny dla zdrowia wapń, ważny między innymi dla kości, mózgu i serca. Aktualna piramida żywieniowa zaleca picie w tym celu dwóch szklanek mleka dziennie lub spożywanie analogicznej ilości przetworów mlecznych, a eksperci przypominają, że wapń ze źródeł zwierzęcych przyswajamy lepiej niż ten z roślin. Oprócz oczywistych korzyści dla konsumentów produkcja mleka A2 przyniesie profity także hodowcom – nie wymaga ona szczególnych nakładów czy innego sposobu karmienia bydła – wystarczy badanie krów pod kątem genotypu, kojarzenie

ich wyłącznie z buhajami z genem A2 i odseparowanie od siebie stad z odmiennym genotypem.

„Mleko A2A2 to szansa na poprawę ekonomiki gospodarstwa przy stosunkowo niewielkim wkładzie” – potwierdza Leszek Hądzlik i dodaje: „Na rynku amerykańskim ceny nabiału z mleka A2 są nawet trzykrotnie wyższe niż nabiału konwencjonalnego, a to przekłada się na opłacalność produkcji mleka. Samo mleko A2 to w Polsce jeszcze niezagospodarowany obszar, dający duże możliwości rozwoju i dobre perspektywy eksportowe”.

Projekt „A2A2 - nowa droga produktów mlecznych – zastosowanie selekcji genomowej w produkcji żywności o obniżonej alergenicności” wystartował w grudniu 2021 roku, a zakończył się w listopadzie 2022 roku.

Więcej informacji na stronie <http://a2a2.pfhb.pl>.



Jak efektywnie prowadzić rozród bydła?

Twój sukces jest w zasięgu ręki!

Każdy hodowca prowadzący hodowlę bydła mlecznego dąży do osiągnięcia sukcesu swojego stadu.

Pytając hodowców, jakie przeszkody napotykają w prowadzeniu swoich stad, bardzo często usłyszymy odpowiedź „Mam trudności z rozrodem moich krow”. Problem istnieje w wielu gospodarstwach i obok mastitis znacząco obniża efektywność i opłacalność produkcji mleka.

Utrzymanie właściwych standardów w rozrodzie powinno być priorytetem każdego hodowcy, ponieważ rozród to czynnik warunkujący opłacalność hodowli bydła. Efektywność produkcji mlecznej zaburza przedłużający się okres międzywycieleniowy, wydłużona laktacja obniża średnią roczną wydajność mleczną krow. Koszty wzrastają również poprzez zmniejszenie liczby urodzonych cieląt, zwiększenie nakładów na usługi leczenia niepłodności oraz ponowne zabiegi inseminacji.

Co jest przyczyną zaburzeń w rozrodzie bydła?

Nie jest łatwo odpowiedzieć na to pytanie. Obniżenie wskaźników rozrodu jest najczęściej wieloprzyczynowe. Nałożenie się na siebie kilku czynników potrafi znacząco wpłynąć na zacielenia krow. Trzeba powiedzieć, że w dużej części przyczyną jest niewłaściwe zarządzanie stadem.

Skąd możemy się dowiedzieć, czy dobrze zarządzamy stadem w zakresie rozrodu?

Odpowiedź znajdziemy w comiesięcznych raportach PFHBiPM.

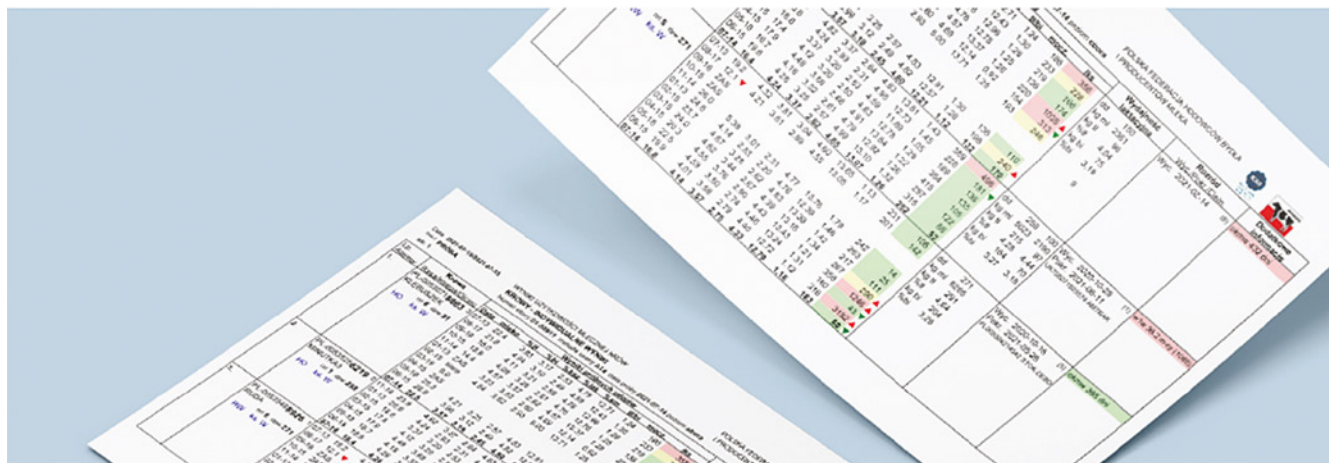
Wychodząc naprzeciw problemom rozrodczym bydła, Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka wprowadziła wiele usług, by pomóc hodowcom poprawić wskaźniki rozrodu.

Podstawowe informacje dotyczące rozrodu znajdziemy już w dwóch comiesięcznych raportach RW-1 oraz RW-2. Pierwszy z nich pokaże sytuację rozrodczą całego stadu. W raporcie znajdziemy wiedzę dotyczącą stanu rozrodu w dniu próby, zbilansowania dawki pokarmowej czy zdrowotności wymion. Raport RW-2 obrazuje natomiast indywidualnie podejście do każdej krowy w stadzie, informując o wycieleniu, liczbie podjętych prób inseminacji czy numerze użytego buhaja.

Wyniki ostatniego próbnego doju

Dni po wyciel.	Krowy		Mleko		Tłuszcz		Białko		Stos t/ł	Mocznik [mg/l]	Krowy z LKS powyżej 200 [tys.mil]			Razem
	n	%	kg	%	kg	%	kg	201-400			401-1000	pow. 1000		
1-30	2	2	40.8 ▲	3.33 ▲	1.36	3.09	1.26	1.08	247		1		1	50
31-60	6	7	34.6 ▼	3.90 ▲	1.35	3.36 ▲	1.16	1.16	262	▲		2	2	33
61-100	5	5	32.7 ▼	4.06 ▲	1.33	3.16 ▼	1.03	1.28	306	▲	1	1	3	40
101-200	30	33	32.9 ▼	4.03 ▲	1.33	3.47 ▼	1.14	1.16	304	▲	4	2	3	30
pow. 200	48	53	24.7 ▼	4.25 ▲	1.05	3.69 ▼	0.91	1.15	319	▲	8	5	3	16
Razem	91	100	28.8 ▼	4.10 ▲	1.18	3.53	1.02	1.16	306	▲	14	8	8	30

Doskonałym narzędziem, które pozwoli mieć rozród pod kontrolą, jest raport RW-3 – stan rozrodu w stadzie, analiza cech płodności stadu. Praca z RW-3 pozwala wyeliminować przyczyny problemów zarodowych stadu. Pokazuje newralgiczne miejsca i okresy, w których mogą być popełniane potencjalne błędy w zarządzaniu, z uwzględnieniem grupy krow i jałówek.





Raporty oraz graficzne prezentacje aktualnego stanu rozrodu krów i jałówek są również dostępne w aplikacji SOL. Jest to narzędzie mające wiele zastosowań w zarządzaniu stadem. Potwierdzają to rekomendacje wśród hodowców. Program daje wiele możliwości, jedną z nich jest komunikat o wystąpieniu rui, który wyświetla się na ekranie smartfona lub komputera, a także SMS z powiadomieniem 18. dnia od ostatniej rui. Hodowca sam może umieścić w aplikacji zdarzenia dotyczące rui, krycia, krycia haremowego, zasuszenia czy wycielenia.



W obszarze zarządzania rozrodem bardzo ważne są

regularne badania cielności. Wykazano, że około 10 – 25% cięż w okresie między zacieleniem a terminem porodu kończy się poronieniem z nieznanymi przyczynami. Na rynku istnieje wiele metod diagnozujących cięż u bydła. Najbardziej popularne z nich to badanie palpacyjne, ultradźwiękowe czy chemiczne – badające progesteron bądź siarczan estronu.

Jedną z innowacyjnych metod diagnozowania ciąży, świadczonych przez Polską Federację Hodowców Bydła i Producentów Mleka, są testy PAG w oparciu o testy IDEXX Milk Pregnancy. Zalety tej metody zauważyło tysiące hodowców w Polsce i na całym świecie. Potwierdzoną ciążę możemy dzięki nim zdiagnozować już w 28. dniu od ostatniej inseminacji oraz co najmniej 60 dni od ostatniego wycielenia. Tak wczesne wykrycie sztuk niecielnym umożliwia szybką ponowną inseminację. Dla krów taki test nie jest w żaden sposób inwazyjny, nie wymaga ich specjalnego przygotowania, jest bezbolesny i bezstresowy, a także nie zaburza codziennego rytmu pracy. Badania cielności PAG to także oszczędność czasu hodowcy, ponieważ badanie można włączyć do rutynowej analizy mleka podczas próbnego udoju. Hodowcy niebędący pod oceną użyteczności mlecznej mogą również monitorować

ZETO SOFTWARE
Data 2018-08-08 / 2018-08-09
RA: ROZROD

STAN ROZRODU W STADZIE
ANALIZA CECH PŁODNOŚCI STADA
metoda oceny A4 data próby 2018-08-07 poziom obiera

POLSKA FEDERACJA
HODOWCÓW BYDŁA
I PRODUCENTÓW MLEKA

WYCIELENIA I PORODY

Wycielenia	Średn.				Rodzaj porodu (wg. kłosek)						Stan urodzonych cieląt						
	w'wyc	okmetyc	okmC	okC	1	2	3	4	5	6	martw.	defekcyjne	jałwki	tułajki	in. op. ośr.		
według danych za ostatnie 12 miesięcy																	
Parasitki	201	755	112	274	47	134	60	4	0	3	0	12	0	163	26	0	
Starasz	283	398	131	276	51	267	3	8	0	3	2	18	0	128	156	0	
Stado	484	755	398	222	275	49	401	63	12	0	6	2	30	0	291	182	0
według danych od 01.01 br																	
Parasitki	103	146	105	274	44	39	59	3	0	2	0	7	0	86	10	0	
Starasz	163	356	132	277	50	169	2	8	0	2	2	14	0	82	101	0	
Stado	266	746	396	118	276	47	208	61	11	0	4	2	21	0	168	111	0

BILANS PŁODNOŚCI (dane za ostatnie 12 m-cy)

Długość okresu przyrostu porodowego				Długość okresu usługi																		
krów	do 45	46-60	61-75	76-90	91+	krów	do 17	18-24	25-30	31-75	76-90	91+										
65	187	18%	11732%	93	25%	49	13%	63	12%	58	58	37%	13	8%	31	20%	11	7%	8	5%	136	23%

WYNIKI UNASNIENIA (dot. krów wycielonych w ostatnich 12 m-cach)

	liczba zabiegów		średnia liczba unasiemień na 1 ciążę		średni wiek unasiemienia w miesiącach	
	po 1 unasiemieniu	po ponownym unas.	na 1 ciążę	na 1 ciążę		
Jałwki	77	66	60	44	1,8	14
Parasitki	32	43	43	57	2,3	27
Krowy	25	30	57	70	2,7	

AKTUALNY STAN ROZRODU - JAŁÓWKI

Roczn. zabiegów	Wiek			
	do 14 m-cy	15-18 m-cy	19-22 m-cy	>22 m-cy
nie kryta	307	28	13	4
1 zabieg	28	61	5	0
2 zabiegi	5	25	4	0
3 i więcej zabiegów	0	12	6	0
Jałwki razem	340	126	28	4

AKTUALNY STAN ROZRODU - KROWY

Roczn. zabiegów	Wiek				
	do 60 dni	61-120 dni	121-180 dni	181-305 dni	>305 dni
nie kryta	69	32	8	3	0
1 zabieg	61	73	3	1	0
2 zabiegi	6	57	20	2	1
3 i więcej zabiegów	0	16	41	36	3
Krowy razem	136	178	72	42	4

cielność swojego stada w jednym z najbliższych laboratoriów PFHBiPM.



Jak to działa? Obejrzyj film:

<https://youtu.be/BSbCwLLcgeQ>

Sukces produkcyjny i korzystny wynik finansowy dają tylko kontrolowany regularny rozród w stadzie. Cele te są możliwe do osiągnięcia jedynie z najnowocześniejszymi narzędziami, które oferowane są hodowcom prowadzącym ocenę wartości użytkowej w PFHBiPM.

Zapraszamy do kontaktu: <https://pfhb.pl/kontakt>



POLSKA FEDERACJA
HODOWCÓW BYDŁA
I PRODUCENTÓW MLEKA

Hodowco, wykonujemy
Testy PAG
z próbek mleka

To prosty, nieinwazyjny
i skuteczny sposób
monitorowania
przebiegu
ciąży krów
mlecznych

**SKORZYSTAJ
Z NASZEGO
DOŚWIADCZENIA**

BADAMY CIELNOŚĆ
OD PONAD
5 LAT

Zlecając nam analizy
cielności testem **PAG**
zaoszczędzisz czas,
zredukujesz zbędne koszty
i ograniczysz krowom stres.

Już w **28 dni** po kryciu, a minimum **60 dni**
po ostatnim wycieleniu, możemy stwierdzić
cielność u badanej sztuki.

Test PAG wykrywa w mleku glikoproteiny
produkowane przez organizm zwierzęcia
tylko w obecności zarodka lub płodu.

Jedynie PFHBiPM
zapewnia kompleksową
usługę – od pobrania próbki
do wyniku analizy.

Obserwuj nas



Dołącz do grupy
ekspertów na Facebooku
**Ocena i hodowla
bydła PFHBiPM**

Więcej informacji
www.pfhb.pl
oraz u pracowników
terenowych PFHBiPM.



**PRACUJEMY NA RZECZ HODOWCÓW,
Z NAMI SIĘ OPŁACA!**



Wielkanocne ciekawostki

Czy wiesz, że...?

1. Niedziela Palmowa, czyli ostatnia niedziela Wielkiego Postu, która rozpoczyna Wielki Tydzień, a także okres obrzędów i uroczystości bezpośrednio związanych już z Wielkanocą, w Polsce zwana jest także Kwietną lub Wierzbną.

2. Najważniejszą uroczystością kościelną Niedzieli Palmowej są procesje z palmami, odbywające się po sumie, które jako pierwsi obchodzili chrześcijanie jerozolimscy w IV wieku. W następnych wiekach przyjęły się one w całym Kościele zachodnim. Sam obrzęd święcenia palm wielkanocnych wprowadzono zaś w liturgii Niedzieli Palmowej w XI wieku.

3. Procesje z palmami są pięknym widowiskiem, zwłaszcza w tych regionach i miejscowościach, które słyną z palm wysokich, np. w Łysych na Kurpiach, w Lipnicy Murowanej, w Nowym Sączu i wsiach sądeckich, na Podhalu czy w Tokarni koło Myślenic.

4. Wierzba wiosenna symbolizuje zmartwychwstanie i życie, dlatego w palmie wielkanocnej powinny znaleźć się jej gałązki.

5. W Kalwarii Zebrzydowskiej ludzie odwiedzający sanktuarium w Wielki Czwartek myją się w opływającym ją potoku, wybierają z dna kamyczki i biorą je do domu, a wszystko to odbywa się w całkowitym milczeniu, z cichą, powtarzaną w myślach modlitwą do ran Chrystusowych. Praktyka ta ma zapewnić błogosławieństwo Boże, ochronę przed złem, ale też dawać zdrowie.

6. Barwne jaja nazywamy kraszankami, malowanymi lub byczkami – wtedy, gdy są gładkie (bez wzoru), natomiast jaja pokryte wzorem noszą nazwę pisanek. Nazwa ta odnosi się przede wszystkim do jaj, których wzór wykonany jest techniką batik, czyli za pomocą roztopionego wosku.

7. W starożytnym Egipcie jajo było symbolem boga Ptaha – boskiego garncarza, toczącego na kole ogromne jajo, z którego – gdy pękło w czasie pracy – wyłonił się świat.

8. Wielkanoc zalicza się do świąt tzw. ruchomych, ponieważ każdego roku przypada pod nieco inną datą. Zgodnie z ustaleniami soboru nicejskiego, w 325 roku, Wielkanoc obchodzimy pomiędzy 22 marca a 25

kwietnia, w pierwszą niedzielę po pierwszej wiosennej pełni księżyca.

9. Najważniejszym i najbardziej znanym zwyczajem w Poniedziałek Wielkanocny jest oblewanie się wodą, czyli śmigus-dyngus. Początkowo były to nazwy dwóch odrębnych i bardzo starych obrzędów. Śmigusem zwano zwyczaj oblewania wodą, głównie dziewcząt na wydaniu, a także młodych kobiet, jak również smaganie zielonymi gałęziami i witkami wierzbowymi lub uplecionymi z nich batami (był to tak zwany śmigus zielony lub suchy). Dyngusem nazywano natomiast pochody młodzieży męskiej, często w przebraniach i z różnymi rekwizytami, połączone z wesołą kwestą – z wypraszaniem jaj wielkanocnych i świętecznego jedzenia.

10. W okolicach Bochni i Wieliczki w Poniedziałek Wielkanocny ulicami chodzi „Siuda baba”, która zaczepia przechodniów, polewa ich wodą, sadzą czerni im twarze i ubrania i natarczywie prosi o datki.

11. W Poniedziałek Wielkanocny mieszkańcy Krakowa odwiedzają kiermasz na Zwierzyńcu zwany „emausem”, który słynie z „zabawek emausowych”, niewystępujących poza Krakowem, oryginalnych figurek przedstawiających krakowskich mieszczan, dorożkarzy, przekupniów i – przede wszystkim – kiwających się na sprężynkach Żydów, w tradycyjnych strojach i liscich czapkach.

Przysłowia:

» W Wielki Piątek dobry siewu początek.

» W Wielki Piątek zrób początek, a w Sobotę kończ robotę.

» Jak w Wielki Piątek pada, to będzie suchy rok.

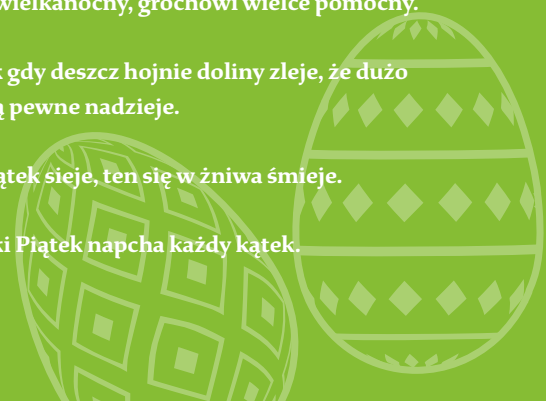
» Jeżeli w Wielki Piątek kropi,
Radujcie się chłopie (będzie urodzaj).

» Pogodny dzień wielkanocny, grochowi wielce pomocny.

» W Wielki Piątek gdy deszcz hojnie doliny zleje, że dużo mleka będzie, są pewne nadzieje.

» Kto w Wielki Piątek sieje, ten się w żniwa śmieje.

» Deszcz na Wielki Piątek napcha każdy kątek.



Zapraszamy do kontaktu i do wspólnej redakcji naszego magazynu.
Czekamy na Państwa propozycje tematów, a także na wszelkie uwagi
i wskazówki. Twórzmy Echo Mlekpola razem!

Wszystkie komentarze mile widziane. Wiadomości prosimy wysłać na adres:
biuro.prasowe@mlekpola.com.pl. Zachęcamy także do odwiedzenia naszej strony internetowej
oraz profilu na Facebooku.

Echo Mlekpola jest dostępne również w formie elektronicznej na
www.mlekpola.com.pl/index.php/produccenci-mleka/echo-mlekpola.



Spółdzielnia Mleczarska Mlekpola w Grajewie

ul. Elewatorska 13, 19-203 Grajewo

tel: +48 (86) 273 04 00